

SVELTO

PASTELES SVELTO

Emulsionante en pasta, elaborado a base de monoglicéridos. Útil para la preparación de bizcochos, bizcochos de soletilla y masas batidas a base de huevo. Aumenta la capacidad de incorporar aire durante el batido, lo que da como resultado productos excelentes, esponjosos, suaves y con una estructura uniforme. También se puede utilizar en la elaboración de helados para obtener mayor volumen y una textura cremosa duradera.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100071

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Descrizione

montante para bizcocho y masas de huevo batidas. Se presenta como una pasta blanda de color blanco translúcido.

Denomination

aditivo para productos de confitería para horno. Producto semielaborado.

Directions for use

añadir SVELTO a los ingredientes que componen el dulce, a razón del 2 % máximo del peso total. Cerrar siempre el envase después de cada saque. Montar en batidora planetaria durante unos 7/8 minutos y, en cualquier caso, hasta obtener una masa perfectamente montada. Depositar en los moldes y cocinar como de costumbre.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100075

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Descrizione

montante para bizcocho y masas de huevo batidas. Se presenta como una pasta blanda de color blanco translúcido.

Denomination

aditivo para productos de confitería para horno. Producto semielaborado.

Directions for use

añadir SVELTO a los ingredientes que componen el dulce, a razón del 2 % máximo del peso total. Cerrar siempre el envase después de cada saque. Montar en batidora planetaria durante unos 7/8 minutos y, en cualquier caso, hasta obtener una masa perfectamente montada. Depositar en los moldes y cocinar como de costumbre.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100147

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Descrizione

montante para helados, bizcocho y masas de huevo batidas. Se presenta como una pasta blanda de color blanco translúcido.

Denomination

aditivo para helados y productos de confitería para horno. Producto semielaborado.

Directions for use

HELADOS

añadir 4-6 g/l a la mezcla base antes del proceso de enfriamiento. Con mantecadoras horizontales, la dosis de uso debe reducirse ligeramente.

BIZCOCHO

añadir SVELTO a los ingredientes que componen el postre, a razón del 1-2 % del peso total, en función de la receta y del equipo disponible. Cerrar siempre el envase después de cada saque. Montar durante unos 3/6 minutos y, en cualquier caso, hasta obtener una masa perfectamente montada. Depositar en los moldes y cocinar como de costumbre.



Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100149

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Descrizione

montante para helados, bizcocho y masas de huevo batidas. Se presenta como una pasta blanda de color blanco translúcido.

Denomination

aditivo para helados y productos de confitería para horno. Producto semielaborado.

Directions for use

HELADOS

añadir 4-6 g/l a la mezcla base antes del proceso de enfriamiento. Con mantecadoras horizontales, la dosis de uso debe reducirse ligeramente.

BIZCOCHO

añadir SVELTO a los ingredientes que componen el postre, a razón del 1-2 % del peso total, en función de la receta y del equipo disponible. Cerrar siempre el envase después de cada saque. Montar durante unos 3/6 minutos y, en cualquier caso, hasta obtener una masa perfectamente montada. Depositar en los moldes y cocinar como de costumbre.



Extraordinary
made simple.